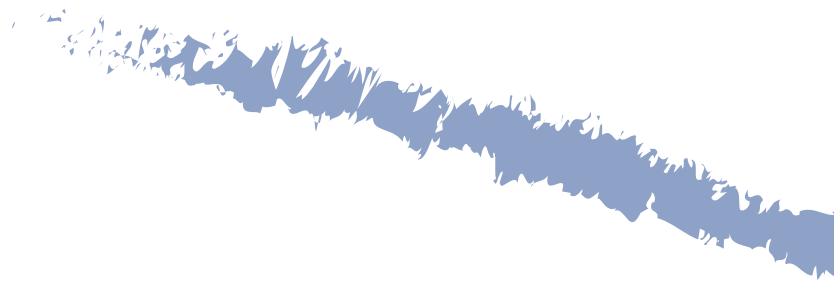
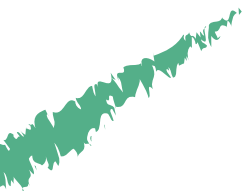




LA   
**CASCINA**  
 **SAPORI**  
ANTONIO PAPPALARDO



## CARTA DEI FRITTI

Chips di patate leggere ma gustose • 6 €

Crocche' di patate • 4 €/pz

Pizzella di salsiccia, friarielli e provola • 5 €/pz

Frittatina di pasta, ragù bianco e piselli • 5 €/pz  
MIGLIOR FRITTATINA DI PASTA SECONDO 50 TOP PIZZA 

Arancino di riso con ragù e provola • 4 €/pz

Pizzina frita con crudo e burrata • 6 €/pz

Pizzina frita "montanara" con pomodoro e grana • 4 €/pz

Mozzarella in carrozza • 4 €/pz

Mini calzone fritto con pomodoro, fiordilatte e basilico • 4 €/pz

Calamari\* fritti • 16 € porzione intera / 12 € mezza porzione

Calamari\* e gamberi\* fritti • 18 € porzione intera / 14 € mezza porzione

Burger limousine • 18 €

200 gr. manzo limousine, insalata, pomodori, guacamole e fontina

## MENU

### • ANTONIO PAPPALARDO •

*Servito per tutti gli ospiti del tavolo*

Pizzina frita "montanara"

Tonda orto d'autunno

Tonda anguilla laccata

Degustazione crudo e burrata

Trancio alla romana con salsiccia di maiale nero, papaccelle e Mornay sauce

Babà al rum, passion fruit

40 € • escluse le bevande

70 € • accompagnato dalla nostra selezione di vini

# CARTA DELLE PIZZE

## TONDA

MARGHERITA FIORDILATTE • 14 €

MARGHERITA BUFALA • 15 €

BUFALA EXTRA • 18 €

pomodoro, bufala, emulsione al basilico, datterino confit e parmigiano 50m.

COSACCA • 14 €

pomodoro, pecorino e basilico

MARINARA 2.0 • 16 €

pomodoro Crovarese, aglio orsino, capperi, oliva caiazzana, origano e agone (sarda di lago)

CAPPERO E ACCIUGA • 18 €

pomodoro, capperi di salina, acciuga di cetara, burrata e origano

MASTUNICOLA • 16 €

lardo, basilico, pepe lungo nero, pecorino e pomodori verdi

ORTO D'AUTUNNO • 20 €

pastinaca, broccetto, barbabietola e scorzonera

PARMIGIANA • 18 €

bufala, melanzane “a funghetto”, basilico, chips di grana e datterino confit

PROVOLA E PEPE • 18 €

provola di bufala affumicata, pepe lungo nero, limone, datterino giallo e basilico

ANGUILLA LACCATA • 22 €

fiordilatte, cavolo cinese, anguilla laccata, anacardi e bergamotto

CASCINA • 19 €

bufala, scarola liscia, pomodorini datterino e crudo “Essentia” sel. Audax

CAPRICCIOSA • 19 €

fiordilatte, culatta cotta, carciofi, funghi Cardoncelli al timo e parmigiano

SPALLA DI ANTICHE RAZZE • 20 €

fiordilatte, radicchio variegato, spalla e formaggio Tombea

'NDUJA • 18 €

fiordilatte, pomodoro, nduja di spilinga, olive caiazzane e datterino confit

## DECUSTAZIONE

BURRATA E POMODORO • 16 €

BUFALA E POMODORO • 16 €

CIPOLLA BIONDA CAMELLATA E TALEGGIO • 20 €

CRUDO “ESSENTIA” SEL. AUDAX E BURRATA • 25 €

MAIALINO DA LATTE • 28 €

maialino da latte cotto nel forno a legna, cavolo cappuccio e senape all'aneto e miele

CANTABRICO “KING SIZE” • 28 €

pomodoro, stracciatella, acciuga del mar cantabrico (king size) e granella di capperi

CAPASANTA • 30 €

“orecchio di Giuda” (fungo), capasanta\* e salsa yogurt

## TRANCIO ALLA ROMANA

CRUDO “ESSENTIA” SEL. AUDAX E BURRATA • 14 €

CIPOLLA BIONDA CAMELLATA E TALEGGIO • 14 €

SALSICCIA DI MAIALE NERO, PAPACELLE  
MORNAY SAUCE • 14 €

*Su richiesta, tutte le pizze sono disponibili con impasto senza glutine (grano saraceno, amido di mais e farina di riso) e mozzarella/stracciatella senza lattosio.*

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti degli ingredienti considerati allergeni dalla normativa europea.

*I prodotti contrassegnati con \* possono essere congelati o surgelati all'origine.*

*Alcuni prodotti freschi, subiscono il processo di abbattimento rapido della temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare.*

**I 14 ALLERGENI PRINCIPALI (REG CE 1169/2011)**

*Sedano, Pesce, Senape, Cereali (Con glutine), Soia, Lupini, Arachidi, Noci e frutta a guscio, Anidride solforosa, Molluschi, Crostacei, Uova, Latte, Semi di sesamo.*

*coperto e servizio • 3€*